2.ª SERIE. TOMO I.

REVISTA UNIVERSAL LISBONENSE.

SCIENCIAS — AGRICULTURA — INDUSTRIA — LITTERATURA — BELLAS-ARTES — NOTICIAS E COMMERCIO.

COLLABORADA POR MUITOS ESCRIPTORES DISTINCTOS.

Redactor e Proprietario do Jornal — S. J. RIBEIRO DE SÁ.

N.º 18. QUINTA FEIRA, 8 DE MARÇO DE 1849. 8.º ANNO.

CONHECIMENTOS UTEIS.

Apontamentos estatisticos sobre a cultura do vinho na Ilha da Madeira.

I

289 A Revista tem-se consagrado, mui zelosamente, aos interesses economicos do nosso paiz, tractando com muito acerto e patriotismo todos os assumptos relativos aos mananciaes de riqueza publica, e dando cabimento em suas columnas a diversos escriptos sobre esta materia.

Permittir-me-ha pois o .... Redactor de tão acreditado semanario, que eu traga tambem ás suas columnas o mesquinho contingente de noticias, que, durante a minha administração na Madeira, tenho podido colher ácerca do principal ramo da cultura d'esta formosa possessão, por informação de pessoas competentes.

Entendo que cada um dos portuguezes deve, quanto em suas forças e possibilidade couber, desvelar-se em augmentar o deposito dos conhecimentos estatisticos do nosso querido paiz; que d'esta sorte iremos colligindo elementos, de que os Governos, os Legisladores, e a Administração Civil carecem indispensavelmente para, com affoiteza e efficacia, poderem desenvolver a prosperidade geral.

Sob a influencia d'esta convicção, animo-me a apresentar ao publico este artigo, embora com elle nada mais possa eu conseguir do que despertar pessoas mais entendidas a tractar d'este importante assumpto.

E para que leve em boa ordem o que hei de dizer, começarei por apresentar a nomenclatura das diversas especies de uvas que se encontram nas vinhas da Madeira; passarei depois a caracterisar a qualidade dos vinhos com relação ás differentes povoações do sul e do norte da Ilha; em seguimento fallarei dos logares, fabrico, estufas, medidas, preços, direitos e exportação do vinho; reservando para outro artigo o exame das questões economicas que se enlaçam com este assumpto.

Nomenclatura das diversas especies de uvas da Madeira.

Tinta, uva preta de bago redondo. Ha differentes qualidades; a de bago miudo é a melhor para vinho. — *Bual*, uva de bago amarello, e um pouco ovado; dá optimo vinho. — *Verdelho*, uva de bago amarello, mais ovado do que redondo. Ha differentes qualidades, porém aquella que vulgarmente se chama de carapuça é a que dá melhor vinho. — *Bastardo*, uva de bago preto; ha pouca e dá bom vinho, côr de topasio. — *Tarrantés*, uva de bago branco redondo; dá optimo vinho. — *Sercial*, uva de bago amarello um tanto ovado; tambem a ha de bago grosso, de bago roxo, e de bago miudo, a melhor para vinho. — *Malvazia*, ha quatro qualidades; a muscatel ou candila; a roxa e de bago redondo; a babosa, que dá máu vinho; e a propriamente dita. — *Negrinho*, ha pouca, e só dá bom vinho nas marinhas [1]: para que o vinho seja fino, é preciso que a uva ande ao sol oito ou dez dias depois de apanhada. Tambem ha negrinho bastardo. — *Baboso*, uva de bago branco sobre o comprido. — *Muscatel*, uva de bago branco, e de bago roxo ovado; ha pouca e dá vinho delicioso; o maior uso que d'ella se faz é para comer. — *Alicante*, uva de bago branco, só serve para comer. — *Ferral*, uva de bago quasi preto, serve para comer. — *Listrão*, uva de bago redondo e amarello, serve para comer; o vinho é ordinario. — *Corintho*, ha muito pouca, e só em jardins. — *Branquinho*, uva de bago ovado; dá vinho ordinario. — *Cara de Dama* ou *Bastardo Branco*, uva de bago redondo, boa para vinho. — *Uva de Lisboa*, boa para comer. — *Simão*, uva branca de bago redondo. — *Peringó*, uva de bago amarello e ovado; dá vinho ordinario. — *Cachudo*, uva de bago amarello e redondo; dá vinho ordinario.

Qualidade dos vinhos no sul da Ilha.

O melhor vinho que a Madeira produz é a malvazia e sercial da *Fajãa dos Padres* [2], na freguezia do

1 Todas as vezes que n'este artigo se fallar em *marinhas*, entende-se = sitios ou plantações á beira-mar. =

2 Chama-se *Fajãa* a toda a porção de terreno que se des-

Campanario, concelho de Camara de Lobos. — A malvazia e sercial do *Paul do Mar* é tambem vinho muito fino; uns querem que seja egual ao da *Fajãa dos Padres*, outros pouco mais inferior.

Dizem que o *bual* e o *verdelho* do Campanario são os melhores vinhos da Madeira; ha porém quem dê preferencia ao de Camara de Lobos.

Camara de Lobos é a freguezia que produz o melhor vinho da Madeira, excepto malvazia e sercial. A freguezia do *Estreito de Camara de Lobos*, do sitio do *Salão* para baixo, dá vinho egual, ou quasi egual, ao de Camara de Lobos. — Depois d'estas freguezias seguem-se as de *S. Martinho* e *Campanario*, advertindo que S. Martinho, da levada dos *Piornaes* para baixo, não dá bom vinho, e apenas poderá pertencer á segunda sorte: — *Santo Antonio, S. Roque, S. Pedro, S. Gonçalo, Santa Maria Maior, Santa Luzia*, e *Monte*: o vinho d'estas duas ultimas freguezias é muito ordinario, assim como o é o dos quintaes da freguezia de S. Pedro e dos da Villa de Camara de Lobos.

Santa Cruz e *Caniço* — dão vinho soffrivel nas marinhas.

Gaula — que fica entre Santa Cruz e Caniço, dá vinho soffrivel.

Machico — a meio da freguezia, tambem dá vinho soffrivel.

Ribeira Brava — o vinho que produz é inferior, excepto no sitio de S. João até á Pedra de Nossa Senhora; e Banda d'Além, que dá algumas pipas de vinho soffrivel, e no sitio do Logar dá alguma malvazia boa.

Atabúa — dá hoje pouco vinho e é inferior; o que produz o sitio chamado da Ribeira é talvez o mais inferior que dá a Madeira.

Ponta do Sol — no sitio do Logar de Baixo, dá alguma malvazia e vidonho soffrivel; o de mais é inferior.

Canhas — dá algum vinho inferior, excepto no sitio dos *Anjos*, que dá boa malvazia.

Magdalena — produz alguma malvazia e vinho soffriveis.

Arco da Calheta, no sitio da *Fajãa do Mar* — dá boa malvazia, e em alguns sitios dá tambem bom vinho; o restante é máu.

Calheta — produz pouco vinho que seja bom.

Estreito da Calheta — produz vinho inferior.

Jardim do Mar — dá malvazia que, comparada com a da Fajãa dos Padres, tem, talvez, o segundo logar.

Paul do Mar — além do bom sercial e malvazia, como já disse, dá tambem bual, verdelho, e vidonho bons.

Fajãa da Ovelha — dá máu vinho, excepto no sitio da Fajãa dos Pereiros, que é soffrivel.

Ponta do Pargo, no sitio da *Fajãa* — produz bual, sercial, e vidonho bom; o resto é máu. Esta freguezia dá pouco vinho.

tacou das montanhas á borda do mar, ou á borda das ribeiras, por effeito de alluviões, terremotos, etc., e que ordinariamente fica sendo muito fertil e productiva, pelo menos por longa serie de annos. Esta fajãa é denominada dos *Padres*, porque pertencia aos *Padres da Companhia*, e vê-se á borda do mar, entre o Funchal e Ponta do Sol.

Qualidades do vinho no norte da Ilha.

Porto do Moniz — dá muito bom vinho e alguma tinta no sitio da *Fajãa do Barros, Fajãa do Manuel, Fajãa* e *Terço*. O resto é ordinario.

Ribeira da Janella — dá máu vinho.

Seixal — dá máu vinho, excepto alguma pipa que produz ao pé da marinha, e nas Contreiras, que é soffrivel.

S. Vicente — todo o vinho é inferior, e só dá poucas pipas no sitio da *Fajãa* e na *Fajãa do Dente*, que é um pouco melhor.

Ponta Delgada, no sitio conhecido pelo nome de *Chão de Ponta Delgada* — dá muito bom vinho. No restante da freguezia o vinho é inferior, excepto nos sitios da *Silveira, Cardo, Caza do Meio, Inchurros*, e *Primeira Lombada*, onde é soffrivel.

Arco de S. Jorge — dá bom vinho, e como tal é conhecido; excepto porém o do sitio chamado *Arco Pequeno*.

S. Jorge — o vinho é soffrivel; o sitio da *Rocha*, que fica ao pé da marinha, dá bom vinho.

Santa Anna — o vinho é máu, e só a *Achada do Gramacho* dá alguma pipa soffrivel.

Fayal — o vinho é muito bom na marinha, como são *Fajãa do Mar, Penha d'Aguia, Guindaste, Egreja*; tem mais alguns sitios onde é soffrivel; o resto é máu.

Porto da Cruz — dá bom vinho, menos nos cabos da freguezia, que é inferior.

As freguezias do norte, que são tidas por darem melhor vinho, são as do *Porto da Cruz, Fayal, Arco de S. Jorge* e *Porto do Moniz*; e ha vinho velho d'estas freguezias muito egual ao do sul.

São muito inferiores os vinhos dos cabos das freguezias, que confinam com a serra, tanto no sul como no norte; taes são os vinhos dos fins da freguezia do Estreito de Camara de Lobos, etc.

O vinho do Curral das Freiras é inferior, e só dá uma pequena quantidade soffrivel.

Lagares e fabrico do vinho.

Os lagares na Madeira são similhantes aos de Portugal, mas em geral mais pequenos. Ha lagares chamados de *burra*, que são feitos de troncos de arvores escavados, e são menores do que os chamados de «*fuso*», e não admittem corda á roda do bagaço.

As uvas, apenas apanhadas, e lançadas no lagar, são logo pisadas, excepto o *negrinho*, que, para ser bom, é tractado como acima disse. No sul pisam as uvas a tal ponto, e tanto as prensam, que, quando usam do bagaço para fazer agua-pé, deitando-lhe, por exemplo, dois e meio almudes de agua, apenas tiram um e meio ou dois almudes de liquido; o que parece contra toda a rasão, pois que assim fica no vinho uma grande dose de acido. No norte não levam este uso a um tal extremo.

Muitas vezes se encontram pipas de vinho fino, de sitios que só produzem vinho da segunda e terceira sorte, e a rasão é porque as uvas foram apanhadas maduras, houve cuidado na escolha, e posteriormente no tractamento do vinho.

É de crer que se cada qualidade de uvas fosse pi-

sada em separado, ou, pelo menos, se as diversas especies, que se pisam misturadas, fossem todas colhidas no mesmo estado de madureza, teria a Madeira o melhor vinho do mundo.

Dizem os entendedores, que, se houvesse maior esmero na escolha das uvas, e em as colher maduras, não seria preciso o uso da cal ou gesso para tirar o acido ao vinho, tractamento este que elles julgam dever ser abandonado, porque o vinho da Madeira, para ser bom e conservar o aromatico, deve crear-se naturalmente, sem adubos nem confeições, e só com aguardente, e talvez algum arrôbe, principalmente o vinho do norte.

Estufas.

A experiencia fez ver que o vinho se tornava melhor quando estava em logares mais quentes, e principalmente posto ao sol, e d'aqui se concluiu que este resultado se obteria mais prompta e efficazmente por meio do calor artificial.

Este principio foi o motor do estabelecimento das *estufas*, que nada mais são do que armazens, onde se introduz e temporariamente se conserva o vinho, para receber um certo gráu de calor, o qual lhe é communicado por meio de canos, que recebem o calorico de grandes fornalhas convenientemente collocadas.

Este processo, que essencialmente tende a evitar a perda de bastante vinho, que n'outro tempo se arruinava, — a economisar as despezas que era necessario fazer para obter uma pipa de vinho velho de canteiro, e a melhorar efficazmente a qualidade dos vinhos: — este processo, digo, desinvolveu consideravelmente a cultura das vinhas na Madeira, e produziu um resultado admiravel, qual foi o de habilitar os madeirenses a satisfazer á extraordinaria procura que tiveram os seus vinhos desde 1807 a 1820. E com effeito, se, para acudir a essa immensa procura, fosse necessario esperar pelo vagaroso e pausado processo da natureza, é facil de ver que a exportação seria forçosamente muito limitada.

De tudo, porém, se abusa. O resultado, que tão rapidamente se obtem, por meio das estufas, de apressar a madureza ou a velhice do vinho, tem sido parte para que a fatal *auri sacra fames* mova a demorar nas estufas o vinho por muito menos tempo do que o conveniente, dando-lhe maior gráu de calor do que o que deve dar-se. E por isso a pessoas entendidas ouvi dizer que os vinhos não devem de estar nas estufas por menos de seis mezes, a começar em Março, ou antes em Abril. — Actualmente bem poucas estufas chegam a estar em laboração tres mezes; e quasi todas *cosem* o vinho no espaço de setenta a oitenta dias, começando ordinariamente a laborar nos fins d'Outubro e principios de Novembro; — tempo em que o vinho se está desinvolvendo. Juntam-lhe alguns figos passados ou algum máu assucar para o tornar mais doce; mas asseveram-me que este processo o estraga e damnifica.

No anno de 1847 foram manifestadas 39 estufas na cidade do Funchal, que *coseram* ou *estufaram* 4.401 pipas de vinho, e pagaram á Junta Geral do Districto, de imposto para estradas, a quantia de réis insulanos 2:717$739, na rasão de 1$920 réis, por trezentos sessenta e cinco dias, para cada pipa.

Medidas do vinho.

A medida do barril de vinho em mosto, tanto no sul como no norte, é de dois e meio almudes; mas, depois do vinho limpo, a medida no sul é de dois almudes, e no norte sempre de dois e meio almudes. Antigamente a medida do barril do norte era de 35 canadas de *folha*; mas hoje só os concelhos de S. Vicente e Porto do Moniz usam d'esta medida: — em todos os demais concelhos o barril mede 35 canadas de *barro*. A differença entre a canada de folha e a de barro, é que 12 canadas de folha são eguaes a 14 de barro. — A medida hoje em toda a Ilha é menor, excepto nos concelhos de S. Vicente e Porto do Moniz, que não soffreram alteração.

Preços medios do barril de vinho em mosto, no sul da Ilha, nos annos de 1807 *a* 1820.

1807	7$500	a	7$800
1808	7$000	a	7$500
1809	8$500	a	9$000
1810	10$000		
1811	11$500	a	12$000
1812	11$500	a	12$000
1813	12$000		
1814	12$000		
1815	14$500	a	15$000
1816	13$000		
1817	11$000		
1818	15$000		
1819	10$000	a	12$000
1820	6$000		

Os preços do vinho do norte, nos annos de 1807 a 1820, regularam, com pequena differença, por menos a terça parte dos do sul.

De 1820 até hoje o vinho tem decahido sempre, e acham-se reduzidos os preços a 1$500 a 3$500 réis por barril de vinho do sul; os do vinho do norte a 600 até 1$400 réis.

Nos tempos em que a Madeira floresceu, a medida de uma pipa de vinho limpo era de 23 almudes; hoje é de 26. — Por esses annos chegou a vender-se uma pipa de vinho, misturado do norte e do sul, por 200$000 réis, e só do norte por 150$000 réis. Hoje muito feliz é quem vende uma pipa de vinho, do tal fino, de 26 almudes, por 50$000 réis, e do norte, fino, por 20$000 réis. Ultimamente tem-se vendido vinho do norte a 12$000 réis, e do sul a 30$000 réis a pipa de 26 almudes.

Desde 1801 a 1820 os preços dos vinhos das freguezias do sul, que o produziam inferior, eram abonados e avaliados como os dos vinhos das melhores freguezias: v. g. os vinhos de Camera de Lobos e do Monte tinham o mesmo valor.

Direitos.

O vinho, por sahida na Alfandega do Funchal, paga 4$800 réis por pipa de 23 almudes, em confor-

midade com a Pauta de 10 de Janeiro de 1837; a de 11 de Março de 1841 deixou em vigor este mesmo direito; paga mais 7 por cento pela Carta de Lei de 25 d'Abril de 1845, 5 por cento addicionaes pela Carta de Lei de 12 de Dezembro de 1844, e 3 por cento para a caixa dos emolumentos, o que tudo prefaz 5$536 réis por pipa.

Exportação.

No anno de 1847 a exportação do vinho da Madeira foi de 5.577 pipas, 3 canadas e 2 quartilhos, pelo modo seguinte:

	Pip.	*Almud.*	*Canad.*	*Quart.*
Gasto dos navios. . .	80	10	—	3
Antiqua	41	14	8	4
Bahia	—	8	7	2
Bombaim	34	—	—	—
Barbadas	44	14	3	—
Bristol	—	11	6	—
Batavia	2	11	6	—
Berbice	2	11	6	—
Bourbon.	21	9	5	2
Cabo da Boa Esperança	1	—	—	—
Calcutta.	86	12	9	—
Açores	9	4	8	5
Cabo Verde	3	22	8	4
Ceylão	25	8	7	2
Demerara	187	18	9	—
Elsineur.	3	11	6	—
Figueira	—	3	—	—
Genova	1	17	3	—
Gibraltar	9	13	6	—
Grenada.	12	11	6	—
Glasgow.	—	5	9	—
Hamburgo	442	17	8	1
Jamaica	297	3	4	2
Lisboa	394	16	3	1
Liverpool	76	3	3	—
Londres	1.336	16	11	3
Madrasta	130	22	7	2
Mauricias	12	5	9	—
Montevideo	9	11	3	—
Nassau	19	2	—	—
New York.	76	9	3	—
Rio de Janeiro . . .	8	9	7	2
Santa Cruz	17	12	1	2
S. John	8	9	1	2
S. Ritts	33	14	4	2
S. Petersburgo . . .	1.982	14	4	2
S. Thomaz	81	1	2	1
S. Vicente	35	—	—	—
Tobago	18	—	—	—
Trindade	26	9	9	—
Vianna	—	11	6	—
Villa Nova de Portimão	—	2	—	—

José Silvestre Ribeiro.

Resumo das observações meteorologicas feitas em Lisboa, no mez de Fevereiro de 1849, na altura de 39 braças sobre o nivel do Tejo.

290 *Temperatura.* — Maior calor a 22 do mez 72°. — Maior frio a 28 37°. — Temperatura media das madrugadas 44°,9 — Dita ás 2 horas da tarde 63°,5 — Dita media do mez 53°,8 — Variação diurna 18,°6 — Maior dita a 21 24°.

Pressão atmospherica, redusida á temperatura de 63° — Maxima altura do barometro a 15 do mez, 770,1 mill. — Minima a 25, 759,6 mill. — Altura media, 765,2 mill. — Variação dos extremos, 10,5 mill. — Continuou em todo o mez a elevada pressão atmospherica do mez antecedente, excedendo-o ainda em quasi um millimetro na altura media.

Ventos dominantes, contados em meios dias. — N, 5 (0,7) — NO, 6 (0,8) — O, 1 (1,0) — SO, 4 (0.2) — NE, 20 (0,5) — E, 1 (0,2) — Variaveis ou bonanças, 1,9. — Direcção media do vento dominante, N. 19° E (0,6). — Madrugadas bonançosas 15. — Meios dias ventosos 6.

Estado da Atmosphera. — Meios dias claros 39 — Claros e nuvens 9 — Cobertos 4 — Dias em que cahiram brandos chuveiros 3, os quaes apenas forneceram a insignificancia de 5 millimetros, ou um quatorze avos da chuva que costuma cahir no estado regular d'este mez. — Nevoeiros 3 — Dias de frio notavel 4. — Decorreu por tanto este mez quasi um e meio gráo mais quente da temperatura normal, apparecendo grandes saltos de temperatura entre os extremos do dia, assimilhando-se neste phenomeno aos mezes do verão nos quaes se manifestam essas grandes desigualdades. Foi totalmente secco, e pouco ventoso. — Pelas observações, já publicadas, relativas aos tres primeiros mezes d'este inverno se deduz, que devendo elles fornecer no estado normal, 250 millimetros de agua, só appareceram 114, ou menos de metade.

A pertinaz constancia de seccura, que temos sentido desde o dia 3 de Janeiro passado, não é um phenomeno excepcional n'este clima, pois que, consultando os antigos diarios de nossas observações, se encontra o anno de 1840, em que teve logar o mesmo phenomeno, cahindo apenas nos 4 mezes do seu inverno as diminutas quantidades de 19, 16, 16, e 7 millimetros, as quaes na sua totalidade equivalem a um quinto da chuva normal que lhe compete em anno regular; mas deve-se notar que o precedente mez de Novembro de 1839 tinha sido assás chuvoso. — Tambem o anno de 1817 decorreu quasi secco nos dois ultimos mezes do inverno, os quaes apenas forneceram 4 millimetros, mas os dois precedentes foram medianamente chuvosos, dando em total resultado, os quatro mezes, menos de metade da chuva normal. Foi tambem mais escasso de chuvas invernaes o anno de 1822, cahindo sómente, nos seus tres ultimos mezes, a diminuta quantia de 48 millimetros, em vez de 202, havendo, por consequencia, um deficit n'aquelle inverno de 126 millimetros, ou um pouco menos de metade da chuva regular. O anno de 1824 foi egualmente mui escasso de aguas, cahindo nos seus quatro mezes, 29, 11, 57, e 12 mil-

limetros, ou na totalidade 109, que pouco excedem á terça parte da chuva normal; porém o outono do anno precedente tinha sido bastante chuvoso.

Pelo que fica exposto se deduz que estas seccas não são raras em nosso clima, e se repetem amiudadamente, para o que muito tem contribuido a devastação, que ha muito se exerce, nas florestas que antigamente coroavam as summidades e encostas das serranias, e por isso grande beneficio prestam os que se dedicam á replantação dos bosques n'aquelles sitios, e de que tão illustrado e benefico exemplo está dando S. Magestade o Sr. D. Fernando, na plantação da escalvada serra de Cintra, e nos devastados oiteiros da grande tapada de Mafra.

Aspecto dos campos. — A falta total das chuvas aggravou o mau estado, em que se achavam as plantas e pastagens no mez antecedente, continuando as arvores, estimuladas pelo calor, e intensidade dos raios solares, a progredir no desenvolvimento prematuro da sua vegetação, sendo já visiveis as flôres dos pessegueiros, olaias, e outras, desde o dia 25 do mez. — Continúa a escassez dos mananciaes de aguas, que não differe da que se sente no maior rigor do estio.

Necrologia dos 6 districtos de Lisboa. — Foram sepultados nos tres cemiterios da cidade, do sexo masculino, 206 cadaveres maiores, e 94 menores; total 300. — Do sexo feminino, 169 maiores, e 88 menores; total 257. — Total geral 557, em cujo numero se comprehendem 254 que falleceram nos hospitaes, misericordia e prisões.

Foi diminuto o excesso de 40 obitos, comparando-o á mortalidade media d'este mez, deduzida da que houve nos 12 annos antecedentes, sendo tanto mais notavel este diminuto excesso, por isso que tem predominado uma geral epidemia de sarampos e bexigas, a qual porém tem decorrido assaz benigna, sendo ainda mais singular a avultada diminuição da mortalidade dos menores, comparada á do mez antecedente, que subiu a 284, não excedendo neste a 182; e ainda que a differença de menos tres dias, que conta o de Fevereiro, offereça uma apparente diminuição de 20 individuos, não obstante se avantaja sobre o de Janeiro em menos 82 obitos de menores, ou de uma terça parte.

M. M. Franzini.

Receita para limpar os candieiros.

291 Esgotado inteiramente o azeite do candieiro, e depois de se haver feito ferver duas colheres de potassa em meia canada de agua, lança-se esta para dentro do candieiro, e sacode-se bem; passado certo tempo substitue-se esta agua por outra, e assim successivamente até que sáiam limpas. Lava-se depois o candieiro com agua pura e põe-se a seccar.

Remedio contra a tosse.

292 Fazei ferver em meia canada de agua tres ou quatro maçãs reinetas descascadas e cortadas em fatias: juntae-lhe uma onça de alcaçuz, e quatro pitadas de cabeças de hysopo. Deixae ferver tudo até que se redusa a metade; depois coae tudo e ajuntae-lhe seis onças de assucar. Isto torna-se a levar ao lume, e deixa-se ferver a fogo brando até ficar redusido a metade. Feito isto, o xarope está prompto, e toma-se pela manhã e á noite coisa de duas colheres delle.

Considerações ácerca das vaccas leiteiras de Lisboa.

(Continuado do n.º 16.)

Alimentação das vaccas turinas.

293 *Primavera.* — Consta o penso d'esta estação de pouca palha, feno, algumas sêmeas, e muitas verduras. Estes formam a base e principal sustento n'esta quadra. — São hervas que se ceifam nos poisíos, e por entre as vinhas, quasi todas gramineas, dominando as especies dos generos *bromus*, *avena* e *lolium*, como o *bromus sterilis*, o *madritense* e *secalino* de Linneo; o *geniculato* e *cilindraceus* de Brotero; conhecidas dos vaqueiros (attentas as rijas praganas das paniculas da maior parte) pelo nome de *barbas de bode*; — os *balancos* grosso e ordinario (*avena barbata et sterilis* de Brotero); o *azevem (lolium perenne)*; a *cevada de ratos (hordeum murinum)*; e outras mais especies de outros generos menos abundantes. De mistura com estes apparecem algumas leguminosas, principalmente *ervilhaus (vicia sativa et caraca* L.), e especies do genero *trifolium melilolos*; como os *trevos* e *anuphes* silvestres, a maior parte annuaes; e para os fins da estação os tenros cornilhões (*scorpiurus sulcata, et vermiculata*, L.) que affirmam os vaqueiros apetecer as vaccas, e convir á producção. O *almeirão*, almeiroa (*chicoreum intybico*, L., *et Crepis intybiacea*, Brot.), a leitugueira, e outras especies de *radiculas*, e bem assim as papoilas dos campos (*papavera*), etc., etc., figuram ainda n'este quadro forrajoso.

É mui excepcionalmente que, n'uma ou outra vaccaria, se dão proventos de ferrejaes ou de prados de leguminosas. As cascas verdes de favas e hervilhas, que, ao enfadonho pregão de *cascas, cascas*, são entregues aos moços dos vaqueiros, que assim as pedem, completam a variedade do penso d'esta lactação.

Influencia d'estes pensos na producção do leite.

A palha e os fenos, como adiante se verá, são pouco *galotophoros*; tambem, em presença das verduras, as vaccas quasi que os desprezam. São estas que dão força á producção, porque se prestam com fartura, e são gratas ao paladar d'estes animaes; e sobretudo succosas, introduzem-se, por seu vehiculo, mais que sufficientes principios aquosos e caseicos, que o organismo elimina pelas mamas no estado de leite. Na primavera é pois quando este producto é mais copioso, e sem que seja muito encorpado, porque os alimentos são mui aquosos, seu sabor é, comtudo, agradavel. Precisa-se, porém, de que, nas hervas de penso, não avultem especies amargosas, como al-

meirão, almeiroa, leitugueira, que lhes communicam então gosto amargo. De ordinario é isto pouco de recear, pelo facto de não abundarem. Tanto se não póde dizer a respeito das papoilas, que tenho visto formar mais d'um terço da comida, por occasião da monda dos trigos, onde, em abundancia, se colhem. Alguns vaqueiros me teem confessado casos de embriaguez, e narcotismo, provenientes de seu abuso, que contendem muito com a producção do leite; e nós, tendo em vista as observações do Veterinario Gaulet, que provam casos de *gastro-interites mortaes*, por intoxicação d'esta planta, hemos-lhe recommendado a maior cautela no seu emprego.

O *ferrejo de cevada*, que se produz em muitos quintaes de Lisboa, serve antes de verde para cavallos, do que para as rêzes leiteiras. Asseveram-me alguns vaqueiros, que não pucha leite ás vaccas, antes pelo contrario as dispõe a tomar carnes á custa d'este producto. Todavia, cremos que dado alternadamente com outras hervas, este inconveniente se não sentiria, muito pelo contrario, tornar-se-hia então um penso altamente galotophoro; pois os forrajadores de París preferem esta forragem a todas as mais, no intento de refrescar as vaccas e *burras leiteiras*, e de accrescer e misturar o seu leite.

Não se dão forragens de prados artificiaes, porque estes se não fazem. Só no Campo Grande me consta semear-se alguma *luserna*, que se lhes presta em verde, com vantagem no augmento do leite, se bem que o gosto d'este é pouco grato, quando se torna exclusiva na alimentação. Importa, pois, para tirar partido de tão convenientissima forragem, que se dê alternada, e nunca em excesso, porque assim se evita tambem que salte nas rêzes uma errupção erisypelatosa com excicação acre, e prurido insupportavel, que, sem ser doença grave, suspende ás vezes, e sempre diminue a producção do leite. O *samfeno* e *trevo*, que aqui me não consta se empreguem, são tambem forragens eminentemente galotophoras, dando-as com os mesmos cuidados da *luserna*; o samfeno é, comtudo, menos calificiente e menos indigesto do que esta.

As *cascas* ajudam á quantidade de leite, porém algumas observações teem provado, que as de hervilha modificam-lhe a qualidade, a ponto de impedir sua coagulação. É mister que se não dêem em demasia, como o fazem em algumas vaccarias menos abastadas; mas querendo-as aproveitar, alterna-las com outras forragens que predominem.

A herva dos prados e as forragens artificiaes prestam-se á mangedoira, e poucas vezes ao pasto, o que é conveniente tanto pela economia, como pela saude, pois utilisa-se quasi tudo o que se ceifa, quando no pasto se perderia muito pelo espesinhamento, e se aproveitam melhor os estrumes; e porque, dadas com regra, sem serem orvalhadas, evitam-se indigestões tympanicas, por muito comerem das leguminosas, que facilmente fermentam. — Convem, todavia, que a *estabulação* não seja vigorosa, mas que passeem em horas de menos calor, afim de respirarem o ar livre, de que não gozam nos curraes.

Algumas vaccarias, que teem possibilidades para isso, seguem um methodo mixto; isto é, verde á mangedoira, e verde ao prado, — quando este consta de hervas, que, por curtas, não podem ceifar-se. Esta pratica louvavel é pena não passar das vaccarias fóra de portas.

É desnecessario dizer, que, com estes pensos, as vaccas bebem pouca agua, porque bastante vae nas proprias hervas; por isso apenas se *abeberam* uma vez ao dia.

Verão. — Esta estação é quente e sêcca no clima de Lisboa; por isso a maior parte das hervas, granando nos fins da primavera, não deixam, para este tempo, senão um esqueleto secco e fibroso. São palhas e fenos o que fórma a base do seu penso; raçoam-se com semeas, e refrescam-se com algumas mostras de milho verde. E nas vaccarias dos arrabaldes, nas horas de menor calor, levam-n'as a pasto sobre os restolhos, onde encontram alguma herva mais serodia, ainda que curta, e por isso ás vezes de difficil pastura.

(Concluir-se-ha.)

S. B. Lima, Lente da E. Veterinaria.

Novo modo de conservar ovos frescos.

294 Pelo methodo seguinte podem-se conservar os ovos durante muitos mezes.

Tomem-se os ovos ainda frescos, passem-se por uma agua, onde se haja dissolvido alguma gomma, e quando esta ainda estiver fresca lancem-se em um vaso cheio de pó de carvão. Por este modo os ovos ficam cobertos com uma camada preta, que é bastante para os preservar da podridão.

Conservação das maçãs.

295 Quando se tiver abundancia de maçãs, e se quizerem conservar de modo que não apodreçam, não ha mais nada a fazer senão mistural-as por entre as batatas, de modo que estejam em contacto um fructo com outro.

Se se lhes quizer dar um gosto especial lancem-se em uma barrica em camadas alternadas de flôres seccas de salgueiro, maçãs e batatas, havendo o cuidado em que a ultima camada e a primeira sejam grandes, e que sejam das flôres do salgueiro.

PARTE LITTERARIA.

Publicação forçada.

Só o poder illimitado, que o Sr. Castilho tem sobre este jornal, obra e gloria do seu genio, nos força a publicar a seguinte carta, em que se digna agradecer-nos, de um modo que não merecemos, o que apenas tem sido o cumprimento de um dever.

Ficamos com anciedade esperando o que, ácer-

ca dos seus trabalhos em beneficio da tão desamparada instrucção publica, promette o Sr. Castilho aos nossos leitores.

Sabemos que a realisação de brilhantes planos, todos de proveito e honra para a Ilha de S. Miguel, o trouxe a Lisboa por algum tempo. Esperamos que todos os seus desejos serão cumpridos; e, que o não fossem, o que já na Ilha existe, que o recorda, é bastante para que as bençãos da posteridade andem constantemente unidas ao seu nome.

296 ..... collega e amicissimo Sr. Ribeiro de Sá. — Se a reconhecida modestia de V. se opposesse a que estas poucas linhas fossem incluidas na sua Revista, ficaria eu, perante o publico, insanavelmente condemnado pelo mais vil de todos os ingratos: pois desde que V. se encarregou de tal redacção, com geral e manifesto proveito, até hoje ainda não perdeu a minima occasião de provar a sua extremada benevolencia, a sua devoção, o seu, ousarei dize-lo, fanatismo de amizade para comigo.

Honrando-me como V. o tem feito, V. se tem sobre tudo engrandecido a si mesmo. Exemplos de tão alta generosidade, em tempos de egoismo tão profundo; linguagem tão do coração quando a maledicencia se tornou moda, e se pavonêa como donaire; fidelidade assim para com a amizade velha, em terra, onde as novas mesmo são apenas respeitadas; pagar todo o pouco louvor que se deve ajuntando-lhe com alegria o que nunca chegará a ser merecido, mas que nem por isso deixará de produzir mui fecundos estimulos para o bem; e, para remate de singularidade, fazer tudo isto longamente, e com inalteravel constancia, a um homem desterrado pela fortuna para além mar, por anno e dia, que val o mesmo que dizer, a um morto e enterrado sem cipreste nem epitaphio — eis-ahi o que a V. o torna unico em merito, e unico a mim tambem em felicidade.

Forcejemos por nos conservar como Deus nos fez; corações sinceros e amantes, almas impermeaveis ás invejosas malevolencias, que tão boas coisas estragam por esse mundo. O systema que V. tem religiosamente seguido na nossa Revista, de exforçar e coroar todas as boas vontades, de animar e dirigir todos os principiantes, de restaurar brios a todos os desanimados, em summa, de manter n'essa folha um honrado campo de exercicios, de emulações sem odio, e de premio para todos sem distincção, é, quanto a mim, o mais glorioso, o mais patriotico, e o mais eminentemente moral de quantos systemas se podem adoptar em jornalismo: para almas pequenas teria uma inconveniencia, que é a de semear ingratidões muito feias e ruins; mas onde estaria o merecimento do bem fazer se todos fossem agradecidos?! Como experimentado fallo: o melhor travesseiro onde uma cabeça, que já quer ir branquejando, se póde reclinar para bons somnos, melhores sonhos, e optimas vigilias, é o bem que se fez sem esperança de retribuição, e as amarguras passageiras, que maldosamente nos deram a tragar.

Continue pois V. no seu apostolado, baptisando, confirmando, e convertendo principalmente a pobre gente moça e inexperiente para a unica, verdadeira religião terrestre, a illustração e a moralidade. O que havia de empregar comigo, já muito conhecedor, e muitissimo desencantado das vaidades litterarios, dê-o exclusivamente á geração nova, que, atravez de tropeços e quedas, vae caminhando para muito grandes destinos: quanto a mim, presente de já pouco futuro, e passado que a fortuna desfloriu e quebrou antes do fructo, cá me ficarei sentado na pedra immovel do angulo da estrada, seguindo com os meus votos de muito amor, esse bando juvenil, que marcha para o futuro, por entre o qual vae porventura mais de um que me ama, e muitissimos a quem eu amo. Dia virá em que o actual redactor da Revista, depois de os ter fielmente acompanhado, animado e dirigido, se ha de tambem, lá ao diante, assentar, como eu hoje, e segui-los só com as saudades. É para então, meu bom amigo, que o esperam as recompensas interiores, as unicas de que ninguem nos póde defraudar. Solitario então, como eu hoje, V. conversará, mão por mão e horas largas, com a sua consciencia; porque emfim, como diz um excellente poeta, o bem, que fazemos, perfuma-nos a alma; sempre d'elle nos lembramos o nosso poucochinho.

Entre tanto meu caro, e honestissimo escriptor, nem então deixará a sua distincta intelligencia de pagar de algum modo á patria, e á humanidade o que todos lhe devemos: do escripto V. passará a obras mais positivas; do desejar e do aconselhar ao emprehender e ao conseguir; pois que eu mesmo, sem ter ainda inteiramente despedido a musa, a quem devi a pouca fama que me deram; sem ter renunciado o meu logar no banquete commum dos escriptores conterraneos, já me acho, de feito, e com todas as véras, empenhado n'estas menos brilhantes, mas não menos uteis tarefas do nosso seculo.

Os meus poemas, hoje são as eschólas, os methodos melhorados de ensino, a instrucção e civilisação dos operarios; a esmola da doutrina ás pobres almas infantís, porque a doutrina é moeda, sem a qual esses pobresinhos nunca chegariam, em tempo algum, a poder mercar felicidade para si, nem para suas mulheres, nem para seus filhos, se Deus lh'os der, nem para a sua patria. Mas este campo, em que entrava agora, é vasto: deixemol-o para outro dia. Eu lhe contarei para os seus leitores, e nossos amigos, o que n'este sentido já tenho feito, com admiravel fortuna, e o mais e muito mais a que se estendem os meus projectos, que a Providencia, segundo espero, ha de continuar a favorecer.

De V. etc.

Antonio Feliciano de Castilho.

Lamartine e Raphael.

(Continuado do n.º 16.)

297 Algumas palavras do prologo do livro confirmam o que dissemos ácerca do laço que une os dois nomes de *Lamartine* e *Raphael*.

O auctor quiz deixar-se trahir escrevendo: «O no-

me verdadeiro do amigo que escreveu estas paginas, não era Raphael.» E depois diz, que algumas pessoas, por brinquedo, lhe davam esse nome, em consequencia do muito que o auctor do livro se parecia na adolescencia com o retrato de Raphael de Urbino, que está na galeria do palacio *Pitti*, em Florença. Para o diante veremos o quanto é exacta esta similhança, com referencia á obra, de que tractamos.

A traça do livro é simples, mas o estylo é de subido quilate.

Ao lado dos melodramas em dez e vinte volumes, é mais um protesto que, em nome da arte, vem reanimar as esperanças dos que ainda acreditam no bello e na virtude.

A Litteratura é um quadro historico, póde ser com vantagem uma paizagem, que serve de fundo ao acontecimento que se representa; mas o que não será nunca é um enigma.

Em algumas das obras modernas, a acção tomou a fórma de charada, e os olhos correm anciosos todas as paginas, para chegar á ultima, em que está a explicação. Por mais repetidas e avultadas que sejam as edições de taes obras, ellas podem trazer muito oiro aos cofres do auctor, mas não lhes levam o nome, e ainda menos a obra, até á posteridade.

Os Luziadas por ahi correm o mundo com os argumentos no principio de cada canto, e quantos lerem esse poema immortal, já lhe sabem a acção; mas o que nunca se dá por lido, o que se não póde aprender nunca, é o estylo.

É tal a força d'este elemento da Litteratura, que chega a vencer a natureza. Imaginae que o futuro da sciencia renega os trabalhos de Buffon; o leitor não se poderá nunca desprender do condão, que o liga ás paginas do erudito naturalista.

Os erros da sciencia avultam no Tractado da Existencia de Deus, por Bossuet; e a descripção das marés, que então se não explicavam, e de quantos phenomenos n'essa epocha se desconheciam, é, ainda ao presente, lida com prazer, até depois de ler os escriptos de Arago ou de Humboldt.

Em *Paulo e Virginia* o assumpto é simples, e o estylo, imitando a força creadora do Universo, faz surgir do livro todos os prodigios da natureza; a terra, o céu, e dois anjos esquecidos no mundo, e que amam como raras vezes se ama.

A alma do maior prosador, que a França teve no seculo passado, foi levada para a immortalidade da gloria pelas cartas de Heloisa.

A verdadeira arte não carece de artificio para seduzir os sentidos, para viver além dos seculos. A pintura, que é, como as lettras, uma manifestação da arte, não esconde os seus primores nas dobras de um quadro, que se mostre por partes; e, patenteando-os á luz do sol, alcança pela côr, e pela harmonia das linhas, que os olhos se não fatiguem nunca de ler o que o genio de Miguel Angelo deixou escripto na capella Sextina, ácerca do periodo historico mais dramatico da especie humana, nem as copias que Urbino reflectiu do Antigo e Novo Testamento para a sua alma, afim de as passar d'ahi para o interior do Vaticano.

São estes os motivos, por que applaudimos o apparecimento de *Raphael*, e por que o pretendemos estudar como um livro, que ha de influir na litteratura moderna.

Não será só n'esta missão; mas não ha de ser dos que menos teem de reagir contra o materialismo das idéas e a exageração da fórma.

Copiaremos os contornos da scena que descreve, e, como uma gravura de um quadro de Ticiano, o colorido não poderá ser adivinhado.

A descripção de *Raphael* não dispensa a leitura de uma pagina, e nem sequer a leitura de uma só linha do livro. A perfeitibilidade do amor está ahi toda.

A mulher não póde exigir mais; depois de Deus só ella brilha, adorada pelos mais nobres sentimentos da alma.

O amor, que vive no pensamento, que se reflecte de uma alma para outra, é differente do sentimento instinctivo com que profanam o mais casto, o mais santo dos affectos.

Symbolo das mysteriosas harmonias que ainda ligam o mundo invisivel ao mundo visivel, o amor é eterno; e quando o vulgo cuida que a sepultura o tragou, elle está velando, como a lampada do sanctuario, sobre a pedra do tumulo.

Não póde ser visto por quem o não comprehende; mas não faltam almas escolhidas, que o tenham encontrado na antiga Sorrento, como se fôra uma sombra do Tasso; em Vauclouse, como um echo d'um cantico de Petrarca; na Gruta de Macáu, como uma estancia de dôr a sahir dos labios de Camões; no Paraclito, como uma lagrima d'Heloisa orvalhando um crucifixo; e nas serras da feiticeira Cintra, como uma saudade do infeliz Bernardim.

Quando assim se vence a morte, pouco valem os instantes da vida, e tal amor nem de si carece para viver. Podem trahi-lo, que não deixará de ser leal; podem esquecer quanto haja feito, que não se desprenderá da saudade, com quem vive: escarnecido, ou ultrajado, troca os seus cantos pelo silencio; mas o seu culto não é menos fervoroso: e, como na oração, que, no templo ermo, vôa da alma do crente para o throno de Deus, sem que o mundo lhe ouça uma palavra, assim no recolhimento da vida, em horas de mysterio, vinga, pela constante idolatria, o desprezo que não mereceu.

Se amor assim entra em coração de homem, ai do triste, que para sempre ficará sem ventura, se um capricho, se uma illusão lhe crestar a flor das suas esperanças. E comtudo, quantas mulheres engeitam e eternidade d'este affecto, e a trocam por falsos protestos e mentidas palavras, quando nem a hypocrisia tem força para disfarçar o espirito sceptico, que as anima, e o cynismo, que lhes dá origem. Ai d'ellas tambem, porque, á semelhança do Anjo máu, trocaram a eternidade da ventura pela eternidade das penas.

O amor de *Raphael* é todo puro e ideal, como o amor de que fallamos. Não foi esquecido, não o venderam no mercado, em que o ente mais encantador da terra trafica por vezes com os mais santos pensamentos da vida do homem; mas quando assim fosse, não seria menos eterno, pois que, em logar de o vermos na fórma de um livro immortal, aberto sobre um sepulchro, ve-lo-hiamos escondido nas harmonias de alguma sentida queixa, á qual teriam de responder com tardias lagrimas de arrependimento.

A sepultura, que purifica a vida, a morte, esta unica entrada para o mundo dos verdadeiros encantamentos, é como uma bençam, que absolve os vestigios que a terra, o immundo involucro do homem, deixou em algumas das brilhantes paginas de *Raphael*.

A sombra do tumulo, que no fim do livro se ha de erguer, chega até ás primeiras paginas, d'onde logo se avista a cruz, que tem de servir de abrigo aos restos de uma belleza, que não esquece, porque o amor e o genio se ligaram para que a sua recordação se não riscasse nunca da memoria dos leitores de *Raphael*.

(Continuar-se-ha.)

Ella.

I tiene mas de vaporosa sombra
De inefable vision que de mujer.

ZORRILLA.

298 DESPRENDA-SE a poesia
Em torrentes de harmonia
Para cantar meu amor!
Nas cordas da minha lyra
A mão incerta desfira
Um hymno de trovador!

Um hymno — só para ella,
Que em cada nota revella
Mysterios do coração;
Que seja todo ternura,
Todo meiguice e doçura,
Todo sincera paixão!!

Não podem vozes da terra
Dizer tudo quanto encerra
Aqui dentro o peito meu!
Mas comigo ha de juntar-se,
Ha de ao meu canto casar-se
A voz dos anjos no céu!

D'aquella face formosa,
Como um botão d'alva rosa,
Quem não ama a pallidez?!
Quem não encontra poesia
N'aquella melancholia
Que tem gravada na tez?!

Nos seus cabellos escuros,
Nos olhos negros tão puros,
Quem se não ha de prender?!
Quem em troca d'um sorriso
D'esse anjo do paraizo
Não se deixa alli morrer?!

Quando a vejo pensativa
Eu não sei como se viva
Sem pensar n'ella tambem!
Se a visse chorar um dia...
Ai! eu não sei que alegria
Podesse gozar ninguem!!

Eu não conheço no prado,
De frescas flores bordado,
Mais linda e singella flor!
Eu não conheço donzella
Que se compare com ella...
Que assim me falle d'amor!

Erguei-vos da sepultura,
Poetas da desventura,
Erguei-vos, Tasso e Camões;
E dizei, depois de ve-la,
Se houve jámais uma estrella
Como esta — d'inspirações!!

Não houve! — Na minha vida
Não te veja eu escondida
De nuvens n'um triste véu!
Ó meu astro scintillante,
Brilha tu sempre constante,
Que se morres, morre o céu!

Só por ti meus ternos cantos,
Os meus suspiros, meus prantos,
Meu condão de trovador!
Só por ti minha saudade;
No mundo — na soledade
Só por ti meu casto amor!

F. PALHA.

NOTICIAS.

Actos Officiaes.

26 DE FEVEREIRO A 6 DE MARÇO.

Diario n.º 52.

299 Portaria ordenando que se acrescente á Pauta das Alfandegas que — o gesso, ainda mesmo preparado ou calcinado com enxofre, ou outra qualquer materia, em fôrmas ou moldes, para uso de fabricas, artes ou officios, pague por quintal 800 réis por entrada, e um real por sahida.

—

Dito n.º 53.

Annuncio do Tribunal do Thesouro Publico publicando haverem naufragado, na Ilha da Madeira, os hiates *Ferreira Primeiro* — e *Boa Fé*, e o patacho *Delfim*, todos portuguezes; e o patacho americano *Levant*; salvando-se as tripulações, excepto um marinheiro americano, e grande parte das cargas: — e na Ilha de S. Miguel, o patacho *Novo Viajante*, cuja carga pouca se poude salvar.

—

Dito n.º 54.

Auto de amortisação de Notas, feito pela Junta do Credito Publico, no valor de 66:120$000 réis.

Mappa da existencia e amortisação das Notas do Banco de Lisboa;

Capital	5:000:000$000
Notas amortisadas até ao dia 3 de Fevereiro de 1849	1:212:799$200
Ditas no dia 3 de Março	66:120$000
Existentes.	3:721:080$800

Irreverencias religiosas.

300 Tristes são para os bons christãos, para os homens que acreditam na moralidade publica, como base da prosperidade de qualquer paiz, as noticias que, ácerca da irreverencia para com o culto divino e praticas da Igreja, devemos hoje escrever.

Quizeramos antes que o não soubesse ninguem: mas taes irreverencias teem sido grandes, teem sido publicas; — e o nosso silencio seria n'este ponto um crime.

Campeões da fé, temos deixado por vezes, como deviamos, de alçar a espada da rasão, para não sermos acusados sem fundamento, para que não calumniem as nossas intenções. Hoje não podemos guardar para mais longe o cumprimento de um dever sagrado, porque um clamor geral, que se approxima da indignação publica, nos precede a voz, que bem alto vae bradar contra alguns de muitos abusos.

A profanação de um acto santo — a paz da sepultura, perturbada na primeira hora da sua eternidade por interesses do mundo, que alli acabam — taes são as primeiras faltas, que não deixaremos correr sem lhes prestarmos a devida attenção.

No que diz respeito ao clero, a nossa opinião não é suspeita: peccamos por demasiada contemplação; mas temos dito mais de uma vez — acima de tudo está a justiça — que é o cumprimento da lei divina, que, por desventura nossa, o sacerdocio vae esquecendo.

A 20 de Abril fará um anno que, em o N.º 20 do volume anterior da Revista, no artigo *Situação do Clero em Portugal*, dissemos, em curto espaço, pungentes verdades, que nos trespassaram de dôr, mas que as nossas lagrimas de christão não podiam apagar da face, outr'ora preclara e brilhante, da Egreja Luzitana.

O véu funebre, que os fieis, n'esse dia, corriam á porta dos Templos, para que a luz não fosse dissipar as tristuras com que se commemorava a morte do Redemptor, foi por algum tempo affastado por nós. Tinhamos lido no Evangelho «*Vos estis lux mundi:*» tinham-nos ensinado nos primeiros dias da infancia, que estas palavras significavam a missão do clero; e, n'esses momentos solemnes e de profunda meditação, quizemos ver a luz do mundo, e como então revelámos, não a vimos no altar da Egreja da Cidade, no Presbyterio da aldêa, nem no Pulpito ou no Confessionario.

Tudo isto nos lembrou ha dias, quando ouvimos as vozes dos Ministros de Deus soarem no campo santo, sem ser para orarem pelos que ahi jazem.

Tractava-se do enterro do Sr. Rebello da Silva, que Deus chamou a Si fóra do terreno da sua freguezia. O Prior da Magdalena, em cuja parochia fallecêra, acompanhou o cadaver até ao cemiterio. Mas o parocho da freguezia, em que o morto residiu, entendendo que esse procedimento invadia a sua jurisdicção, ahi appareceu para prestar os ultimos suffragios ao seu freguez. O que lhe foi negado de um modo insolito, que promoveu em todas as pessoas presentes um effeito, que se não descreve.

A nossa imparcialidade nos obriga de deixar de approvar este acto, que seria talvez preciso para satisfação, que ao logar e á ceremonia se está devendo, mas que no effeito moral não eguala a eloquencia do silencio e da presença do prior, que protestou, a qual por si bastava, se lhe assistia rasão.

Houve no Domingo ultimo uma procissão, a que chamaram de penitencia, mas, que por mais de um motivo, foi impenitente. Ninguem na cidade se recordava de ter visto coisa similhante. A voz do Prelado da Diocese, tinha bradado aos fieis para dirigirem preces ao Altissimo, a fim de que a chuva viesse acabar com os receios de uma futura fome. Depois d'este acto solemne e publico, em que se recordava a crença eterna, de que os peccados e desregramentos da vida podem ser temporalmente castigados, estava reconhecida a necessidade do arrependimento. Como prova publica d'este acto resolveram celebrar uma procissão de penitencia; mas a procissão foi apenas o que podia ser a cerimonia particular de uma unica irmandade. A imagem veneranda do Senhor dos Passos que deveria ser exposta na Sé á veneração dos fieis, não o foi, e dizem-nos que por economia. As Irmandades faltaram porque não sabiam de tal. A Camara Municipal não appareceu. A musica tocava alegres marchas em um prestito, que todo devia ser a expressão de um recolhimento devoto. Os theatros abriram-se, como de costume, e o que devia ser uma prova de que a Religião de nossos maiores ainda não esqueceu, foi apenas uma completa irreverencia.

Ao passo que a cidade censurava tão irreflectido acto, chegava-lhe a inerivel noticia do inaudito procedimento, que espantou os habitantes da Villa da Feira, no proximo Carnaval. Não o queremos ainda accreditar; mas o facto ahi vae como se conta.

O Presidente da Camara Municipal n'um manto do Senhor *Ecce Homo* da Egreja da Misericordia precorreu a cavallo as ruas da villa, indo acompanhado de um amanuense do governo civil, que teve o arrojo de pôr sobre seus hombros o manto da Senhora da Soledade. Para que nada faltasse a este completo escandalo, o Administrador do Concelho, tambem mascarado, guiava o prestito em que appareciam estas duas figuras.

Consta-nos que o governo espera a confirmação d'esta noticia; e esperamos que um castigo novo como o attentado venha desagravar a Religião, a moral e a decencia publica, se se verificar tal escandalo.

Livros de Missa.

301 A loja de livros do Sr. Lavado, na rua Augusta n.º 8, que tantos creditos vae adquirindo, recebeu um variado e rico sortimento de livros de Missa, em portuguez. As edições são nitidas, e algumas de muito primor. Ha livros para todos os preços, mas em proporção ao luxo das edições nenhuns são caros.

O Sr. Lavado não podia procurar melhor occasião de que a presente, para assim augmentar o incentivo á concorrencia com que o publico sempre procura a sua loja.

COMMERCIO.

302

ALFANDEGA DO TERREIRO PUBLICO EM 7 DE MARÇO.

Generos	Moios	Preço por alqueire
Trigo	5:639	400 a 560
Milho	617	200 a 260
Cevada	1:696	280 a 340

Cereaes em 7 de Março.

Trigo do reino rijo	de	390	a	490	réis	a bordo.
» » molle	de	440	a	480	»	»
» da ilha	de	370	a	420	»	»
Milho do reino	de	230	a	250	»	»
» da ilha	de	200	a	210	»	»
Cevada do reino	de	160	a	180	»	»
» da ilha	de	140	a	150	»	»
Centeio do reino	de	210	a	220	»	»

— Na praça de Londres, foram, em 26 de Fevereiro, cotados os fundos publicos das differentes nações do seguinte modo:

FUNDOS INGLEZES.

Do Banco		194		Por 100.
Consolidados	3 p. %	92¾	92⅞	»
Redusidos	3 »	92¾	93	»
Fundos	3¼ »	93¾	94	»
Exchequer bills de Março		40	43	Premio.
» de Junho		43	46	»

ESTRANGEIROS.

Belgas	4½ »	—	—	Por 100.
Brasileiros	5 »	82	85	»
Dinamarquezes	3 »	—	—	»
Hispanhoes	5 »	17	17½	»
Ditos	3 »	29	29½	»
Hollandezes	5 »	80	80½	»
Ditos	2½ »	50	50½	»
Mexicanos	5 »	26½	26¾	»
Portuguezes	4 »	25	26	»
Ditos consolid. 1841	—	24	25	»
Ditos divida interna	—	Sem preço.		—
Russos	5 »	107	110	»

— Na mesma praça foram cotados os cambios para com as outras praças do modo seguinte:

CAMBIOS.

Lisboa		52	52¼	Por 1$000 rs.
Porto		52	52½	»
Rio de Janeiro		24	24½	»
Bahia		—	—	—
Paris	13	11¼	11¾	»

Praça de Lisboa, 7 de Março. — Fundos publicos de 5 por cento, tem havido compras para 51 e 52 por cento. Acções do Banco de Portugal 468$000 a 470$000 réis. Acções do Fundo de Amortisação 40 a 42 por cento. Os mais papeis conservam os preços anteriores.

— Agio das Notas do Banco de Lisboa desde 1 até 7 de Março.

	Por moeda Compra	Venda
1	2$060	2$040
2	2$080	»
3	2$100	2$060
5	2$100	2$060
6	2$080	2$050
7	2$070	2$040

— Cambios effectuados na Praça de Lisboa em 28 de Fevereiro de 1849.

Londres	30 d v.	53 ¼
	60 d v.	53 ⅜
	90 d d.	53 ½
París 100		528
Hamburgo 3 m d.		48 ½
Porto		½ por 100.

— Estado do Mercado em 7 de Março de 1849.

Café. — Tem havido algumas vendas para fóra a 1$425.

Assucar. — Continua a ser procurado, tanto para o mar como para a terra. O branco de Pernambuco bom tem valido 1$450, e o mascavado 950 a 1$050.

Marfim. — Paralysado.

Cera. — A amarella d'Angola vendeu-se a 225.

Salsa-parrilha. — Tem-se realisado vendas a 10$500 por lb., boas qualidades: a ordinaria não é procurada.

Urzella. — Empatada.

Correspondencias.

303 *Santarém, 20 de Fevereiro de 1849.* — O tempo continúa secco, o sol intenso; estâmos como no Estio. As searas estão sequiosas de agua, ainda este anno lhes não choveu: os terrenos grétam, endurecem e comprimem a semente. Se a estação continúa assim, o que Deus não permitta, uma grande calamidade — a da penuria de cereaes — nos ameaça.

O preço do trigo já subiu alguma coisa, em consequencia d'esta terrivel perspectiva. O trigo ribeiro está aqui de 380 a 390 réis o alqueire; o trigo rijo de 320 a 330 réis; cevada de 170 a 180 réis; milho a 240 réis; azeite a 1,950 réis o cantaro.

Coimbra, 4 de Março. — Trigo 380. Milho 240. Cevada 140. Azeite 1$100.

Porto, 2 de Março. — As transacções do mercado de generos coloniaes, e no mercado do vinho continuam a ser pouco animadas. Em generos da terra algum capital vae girando com proveito. O preço dos cereaes é o seguinte: Trigo 700 réis. Milho 320. Centeio 340. Cevada 210. — A Junta de Districto

abriu as suas sessões no dia 1 de Março: faltaram quatro procuradores, e compareceram onze.

BIBLIOGRAPHIA.

304 *Curso de agricultura theorica e pratica*, por Jamet. — 1 vol. em doze — 3 francos.

—

Manual do Cultivador de amoreiras, por M. Charrel. — 1 vol. em oitavo — 3 francos.

—

Dito do Creador de abelhas, por Frarière. — 1 vol. em doze com gravuras — 3 francos e meio.

—

Dito do Vinhateiro, por Odart. — 1 vol em doze — 3 francos e meio.

—

Cultura das arvores fructiferas, por Bravy, 2.ª edição. — 1 vol. em doze — 1 franco.

—

Lições de Botanica, por Aug. de Saint-Hilaire. — 1 vol. em oitavo com gravuras — 7 francos e meio.

—

Monographia do genero Camellia, pelo abbade Berlése. — 1 vol. em doze com estampas — 5 francos.

—

Iconographia do genero Camellia, collecção das melhores camellias pelo abbade Berlése. — 150 livretes com duas estampas cada um. — Custa cada livrete 2 francos e meio.

—

Tractado da conservação das fructas, por Paquet. — 1 vol. em doze — 3 francos e meio.

—

Manual geral das plantas, por Jacques e Hérincq. — 1 vol. em oitavo. — Cada livrete custa franco e meio.

—

Tractado completo da cultura dos melões, por Loisel, 2.ª edição. — 1 vol. — 1 franco e 75 centimos.

Expediente.

ESCRIPTORIO — Rua dos Fanqueiros n.º 82.

Correspondencia franca de porte — ao Redactor e Proprietario da Revista Universal Lisbonense.

Assignatura.

Doze numeros.....	$600	réis.
Vinte e quatro ditos	1$200	»
Quarenta e oito ditos.....	2$400	»

Por assignatura sahe cada numero a 50 réis: *avulso* vende-se por 80 réis.

De qualquer ponto do reino, assigna-se por meio de carta, e em Lisboa no Escriptorio e na Rua Augusta n.º 8, e nas mais lojas em que se annunciar.

Todos os collaboradores estrangeiros ou nacionaes são bem vindos.

Todos os artigos, não assignados ou marcados, pertencem á Redacção.

A Revista acceita e troca com todos os jornaes portuguezes e estrangeiros.

Roga aos leitores das provincias e do Brazil, que communiquem os conhecimentos dignos de se publicarem em um Jornal como a Revista.

A Redacção annunciará, e, convindo, analysará qualquer publicação estrangeira ou nacional, que lhe seja remettida. O annuncio se fará na parte bibliographica. Quando assentar que o não deve fazer restituirá a publicação de que não der noticia.

A Redacção deste Jornal acceita e agradece qualquer noticia fidedigna e interessante que seja enviada.

Todos os inventores, auctores, ou outras pessoas que desejarem faser conhecer ao publico, machinas, livros, sementes, plantas, objectos de arte, medicamentos, etc. poderão mandal-os para o Escriptorio da Revista, annunciando-se e descrevendo-se gratuitamente no Jornal.

A Empreza tem correspondentes em todos os Districtos do Reino, Ilhas, e nos Portos do Brazil.

— Estão em nosso poder varios Prospectos e algumas obras, que nos foram remettidas; a extensão de alguns dos Prospectos, e os differentes assumptos de que essas obras tractam, nos teem forçado a retardar o que a seu respeito nos cumpria dizer. Esperamos começar em o seguinte numero a cumprir esse nosso dever. N'esta satisfação, que damos ás pessoas que por tal fórma nos teem honrado com a sua consideração, se comprehendem as que de fóra do reino nos teem remettido differentes pedidos n'esse sentido.

— Recebemos a ultima conta do Monte-Pio Geral, e agradecemos a remessa.

— Á carta com que nos honrou a redacção do *Observador*, respondemos que de muito boa vontade nos prestamos ao que nos diz da parte do Sr. Seabra, e que não temos duvida em reforçar a opinião emittida no seu artigo de 27.

— Agradecemos e serão publicados os seguintes:

— Poesia do Sr. J. Maria de Souza Lobo.

— O romance do Salgueiro, no Ottello de Ducis. — Uma canção de Parny.

— Temos em nosso poder uma nova poesia lyrica do Sr. Palmeirim, *Sonhei-a*.

— Recebemos um novo jornal publicado na Ilha de S. Miguel, tem por titulo *A Verdade*.

Errata. — Na pag. 189, col. 1.ª, lin. 3, em vez de *Assembléa* — lêa-se — *Academia*.

Na mesma pag. e col., lin. 5, em vez de *Academia* — lêa-se — *Assembléa*.

Na mesma pag. e col., lin. ultima, em vez de *Morrogh* — lêa-se — *Monrou*.

Na pag. 190, col. 2.ª, lin. 3, accrescente-se *onze*, antes de *mil*.

Na pag. 191, col. 1.ª, lin. 24, onde está *Menezes* — lêa-se — *Mendonça*.